

Panasonic

ideas for life

新しい和の食材に 出会った気分です。

お米からパンを作る、というアイディアに驚きました。
ゴパンで作ったお米パンは、もはやパンではなく、
新たな食材。独特のもっちりした食感を噛みしめると、
米ならではの甘みがあふれ出してくるんです。

tsuji 辻調グループ校 日本料理 竹本 正勝先生



--- お米で作るから、和の食材にも合う ---



白米パン + ひじきの炒め煮

お米の甘みと、ひじきの甘みがよく合います。



雑穀米パン + 豚の黒酢煮

とろりと濃厚な角煮には、香ばしい雑穀を組み合わせる。



黒米パン + きんぴられんこん

もちもちパンと、シャキシャキれんこんのハーモニー。



玄米パン + 鮭のみそ焼き

みそのコクと鮭の旨みが、玄米の風味を引き立てます。



日刊工業新聞 十大新製品賞/モノづくり賞受賞

【おうちのお米をそのままパンに】

パナソニック GOPAN SD-RBM1000 | new |

